調理実習の振り返りは、学習ノートの記入と無料アンケートツール投稿の２種類です

〇右のＱＲコードにアクセスし、投稿しましょう
　～バングラデシュ料理編～

　ＡＬＴの先生の御両親の国「バングラデシュ」の料理に挑戦しましょう。食文化について知ることは、あなたの行動にどんな影響を与えるのでしょうか？

Q1　世界で最もメジャーな食法は？
Q2　宗教上の理由により、手指食で使う手は決まっています。
　　左右、どちらの手を使う？
Q3　食する食べものの温度によって、発生率が高まっているといわれるがんの部位は？
Q4　いわゆる「カレーの色」、中心となっているスパイスは？
Q5　カレーのいい匂いの中心、そのスパイスは？
Q6　とても歴史が古く、「最古のスパイス」とよばれるものは？
Q7　あなたは積極的に調理に参加しましたか？
Q8　あなたは積極的に英語で会話しましたか？
Q9　あなたは積極的に英語で質問しましたか？
Q10　学習ノート P103 ページの研究の欄に、
　　香辛料・スパイスの効果、食べ方、五感、健康、衛生、食文化
　　をキーワードに研究をしてください P102 も完成させて提出してくださいね。
Q11　クイズを終えて、「食の背景にある文化を意識し、実習で学んだことを他校の友達へ伝えましょう」いう課題で 200 字程度でまとめましょう。（読点が４，５つくらいの文章にすると、およそ 200 字です。）必ず用紙に記入してください。記述後 QR コード投稿をしてくださいね。書いたものを入力するという手順を経ることで、推敲する機会となり、自分理解が深まります。記述先頭の文が「問い」に対応している、という視点を忘れずに！

																					２２
																					４４
																					６６
																					８８
																					１１０
																					１３２
																					１５４
																					１７６
																					１９８
																					２２０
																					２４２
																					２６４

I	□ 食文化の違いを、食材や食べ方から感じることができた
C	□ 食文化の違いを、日本料理と比較することができた
E	□ 食の背景にある文化を意識し、他校の友達へ伝えることができた